



FRANCAIS

**LIRE ATTENTIVEMENT ET APPLIQUER LES INSTRUCTIONS CI-APRES.**

**CARACTERISTIQUES TECHNIQUES**

- Socle en bois de hêtre (vernis alimentaire) réf. 703SF1
- Socle plastique alimentaire Réf. 703SF1P
- Socle inox Réf. 703 SX
- Lame en acier inoxydable de coutellerie trempé.

**UTILISATION**

La forme et l'affûtage de la lame permettent une coupe parfaite et évitent l'écrasement du pain, même frais. La butée réglable permet des coupes en tranches régulières de 5 à 90 mm. L'axe de butée est muni d'un crépail à son extrémité qui rend son démontage impossible sans outil. Pour une bonne mise en place de la butée, il faut tourner celle-ci jusqu'à ce que la partie plate de son axe soit en regard du bouton moulé de serrage. Ainsi lorsque l'on soulève la lame pour couper le pain, la butée apparaît en bonne position et l'on peut venir mettre en appui le pain dessus. Le serrage du bouton moulé doit être suffisant pour que la butée ne puisse pas se déplacer pendant l'usage. Lorsque l'on arrive à couper la fin du pain, ne pas tenir le talon du pain à la main mais utiliser le pain suivant pour pousser le talon. La protection plastique, fixée, garantit une bonne sécurité lors de l'emploi du coupe-pain : le pain étant tenu avec la main gauche dans une direction parallèle à la protection/lame pour que l'on ne puisse pas toucher la lame en passant la main en dessous de la protection. D'autre part, si le pain est tenu avec la main en arrière et glissé avec la main dans la direction de la lame, il peut en résulter un danger de coupure.

**SECURITE**

**COMME POUR TOUTS LES APPAREILS TRANCHANTS ACTIONNES MANUELLEMENT, UN MINIMUM DE VIGILANCE EST RECOMMANDE POUR UNE UTILISATION ET UN NETTOYAGE SANS RISQUES.**

- Le coupe-pain est équipé d'une lame très tranchante, et d'une protection en matière plastique fixe qui attire l'attention de l'utilisateur à proximité de la lame.
- **NE JAMAIS OTER CETTE PROTECTION PENDANT L'UTILISATION DU COUPE PAIN**
- La protection plastique, fixée, garantit une bonne sécurité lors de l'emploi de l'appareil.
- Le carter de protection inox, à l'arrière du coupe pain, évite le contact avec la lame et permet le nettoyage de l'appareil sans risque de se blesser.
- Le carter de protection latéral, côté lame, protège tout contact de la main avec les dentures de la lame lorsque l'appareil est au repos.
- Quatre ventouses assurent une excellente stabilité, à condition de les nettoyer régulièrement, car les miettes de pain, par exemple, leur font perdre leur pouvoir d'adhérence.
- Entre deux services, il est recommandé de repousser la butée contre la lame de façon à masquer l'arrière de la lame et assurer ainsi une protection supplémentaire.

**CHAQUE FOIS QUE POSSIBLE NOUS RECOMMANDONS L'USAGE D'UN GANT ANTI-COUPURES POUR LA MAIN QUI TIENT LE PAIN**

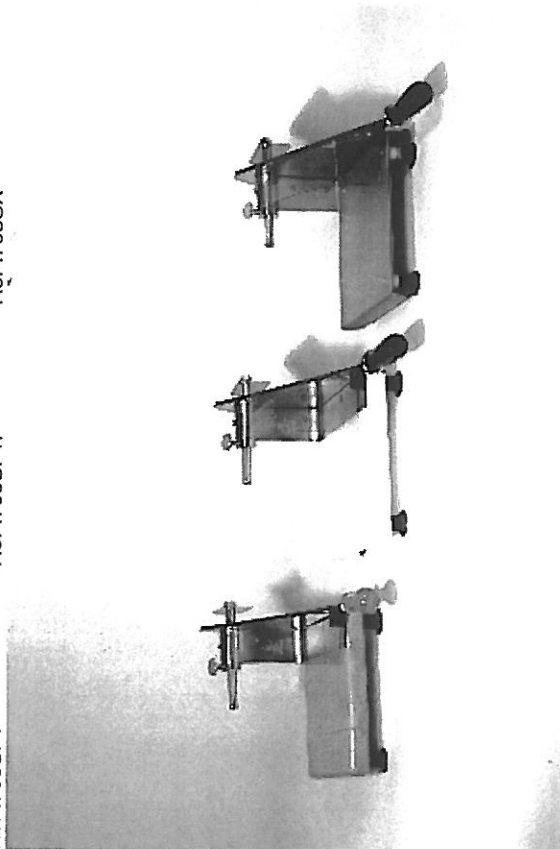
**NETTOYAGE ET ENTRETIEN**

- Nettoyer régulièrement les ventouses de l'appareil afin qu'elles gardent leur pouvoir d'adhérence. Un coupe-pain instable peut s'avérer dangereux.
  - Le socle se nettoie à l'aide d'un chiffon sec, ainsi que la protection plastique.
  - La lame du coupe-pain étant constituée d'acier inoxydable trempé type Z40C13 (13% de chrome) elle ne supporte pas les détergents. De plus la protection plastique n'est pas apte au lave vaisselle et risque de se déformer si elle y était placée.
- Nous recommandons donc pour ces raisons de nettoyer ces modèles au lave-vaisselle POUR LE NETTOYAGE IL EST INDISPENSABLE DE PORTER DES GANTS ANTI-COUPURES. NE PAS LE FAIRE EXPOSE A DES RISQUES DE COUPURE IMPORTANTS.**

Réf. 703SF1

Réf. 703SF1P

Réf. 703SX



Réf. GANT07 GANT09



## ENGLISH

### READ CAREFULLY AND FOLLOW THE INSTRUCTIONS

#### TECHNICAL SPECIFICATIONS :

- Base in beech varnished wood Ref:703SFI
- Blade in stainless steel Ref:703SX
- Plastic base polypropylene Ref:703SFP1P
- Cutlery stainless steel blade

#### INSTRUCTIONS FOR USE

The shape of the st. sl. blade and its sharpening give a perfect cutting and avoid squashing even fresh bread. The adjustable stop allows regular slices from 5 to 90 mm. The crotch stop axis doesn't allow any dismantling without tool. For a good installation of the thrust, it is necessary to turn this one until the point part of its axis is compared to the knurled button of tightening. Thus when one raises the blade to cut the bread, the thrust appears in good position and one can come to put in support the bread above. The knurled knob tightening must be good enough for the stop not to move while using the bread slicer. Plastic protection, fixed, guarantees a good security at the time of the use of the cut-bread: bread being held with the left hand in a direction parallel with the protection/lame so that one cannot touch the blade while passing the hand below. protection In addition, if the bread is held with the hand and is slipped behind with the hand into the direction of the blade, it can result a danger from it from cut. When one manages to cut the end of the bread, not to hold the heel of the bread with the hand but to use the following bread to push the heel.

#### SECURITY

LIKE WITH ALL SHARPENING MANUAL TOOLS, A MINIMUM OF VIGILANCE IS REQUIRED FOR BOTH USING AND CLEANING WITHOUT RISKS.

- The bread slicer is equipped with a very sharpened blade and a permanent plastic safety device that catches the user's eye near the blade.
- NEVER TAKE THIS SAFETY DEVICE AWAY WHILE USING THE BREAD SLICER.
- Plastic protection, fixed, guarantees a good security at the time of the use of the bread slicer.
- The stainless steel cover/housing, at the back of the bread slicer, avoids any contact with the blade and permits to clean the item without risks of injury.
- The lateral cover/housing, on the blade side, protects any hand touch with the blade teeth when nobody uses the bread slicer.
- 4 suction cups maintain an excellent stability of the item, if they're regularly cleaned, because breadcrumbs, for instance, stop their stability.
- Between 2 sittings, it is recommended to push aside the stop against the blade in order to mask the blade's rear and so assure an additional security.

WE RECOMMEND TO USE AN ANTI-CUT GLOVE FOR THE HAND HOLDING THE BREAD EACH TIME IT IS POSSIBLE.

#### CLEANING AND MAINTENANCE

- Regularly clean suction cups to keep a good stability of the item. An instable bread slicer can be dangerous.
  - Both the base and the plastic safety device are to be cleaned with a dry cloth.
  - *The bread slicer blade is made of stainless steel TZ40C13 (13% chrome).*
  - *Don't wash it with any detergent. The safety device isn't dishwasher safe. It could lose its shape.*
- SO WE DO NOT ADVISE TO WASH THE BREAD SLICER IN THE DISHWASHER.**

## ESPAÑOL

### LEER ATENTAMENTE Y APLICAR LAS INSTRUCCIONES AJUNTAS DE

#### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Zócalo en madera de haya (barniz alimentario) Ref: 703SFI
- Zócalo plástico alimentario Ref: 703SFP1P
- Zócalo inox Ref: 703 SX
- Cuchilla en acero inoxidable de cuchillería templada.

#### UTILIZACIÓN

La forma y el afilado de la cuchilla permiten un corte perfecto y evitan el aplastamiento del pan, propio gaseoso.

El impulso ajustable permite cortes en tramos regulares de 5 a 90 mm.; el eje de impulso se provee de una arandela de retención a su extremidad que hace su desmontaje imposible sin herramienta.

Para una buena instalación del impulso, es necesario volver a ésta hasta que la parte plana de su eje esté respecto al botón moleteado de sujeción.

Así cuando se levanta la cuchilla para cortar el pan, el impulso aparece en buena posición y se puede venir a poner en apoyo el pan arriba.

La sujeción del botón moleteado debe ser suficiente para que el impulso no pueda desplazarse durante el uso.

Cuando se llega a cortar el final del pan, no tener el talón del pan a la mano pero utilizar el pan siguiente para empujar el talón. Fijada la protección plástica, garantiza una buena seguridad en el empleo del corte-pan: el pan que se tiene con la mano izquierda en una dirección paralela a la protección/cuchilla para que no se pueda atacar la cuchilla de paso la mano por debajo de la protección. Por otra parte, si el pan se tiene con la mano detrás y se desliza con la mano en la dirección de la cuchilla, puede resultar un peligro de corte.

#### SEGURIDAD

COMO PARA TODOS LOS APARATOS AGUDOS IMPULSADOS MANUALMENTE, UN MÍNIMO DE VIGILANCIA ES RECOMENDADA PARA UNA UTILIZACIÓN Y UNA LIMPIEZA SIN RIESGOS.

El corte-pan se equipa de una cuchilla muy aguda, y de una protección plástica fija que llama la atención del usuario cerca de la cuchilla.

NO CA PRESCINDIR DE ESTA PROTECCIÓN DURANTE LA UTILIZACIÓN DEL CORTE PAN

Fijada la protección plástica, garantiza una buena seguridad en el empleo del aparato.

El carácter de protección inox, a la parte del corte pan, evita el contacto con la cuchilla y permite la limpieza del aparato sin riesgo de herirse.

El carácter de protección lateral, de la parte de la cuchilla, protege todo contacto de la mano con las dentaduras de la cuchilla cuando el aparato está al descenso.

Cuatro ventosas garantizan una excelente estabilidad a condición de limpiarlos regularmente, ya que las migas de pan, por ejemplo, les hacen los perder los poder de adherencia.

Entre dos servicios, se recomienda rechazar el impulso contra la cuchilla de tal modo que encubra la parte de la cuchilla y garantizar así una protección suplementaria.

CADA VEZ QUE POSIBLE RECOMENDAMOS el USO de un GUANTE ANTICORTES PARA la MANO QUE TIENE el PAN

#### LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Limpiar regularmente las ventosas del aparato para que guarden su poder de adherencia. Un corte-pan inestable puede resultar peligroso.

El zócalo se limpia con ayuda de un trapo seco, así como la protección plástica.

*- La cuchilla del corte-pan que se consume de acero inoxidable empapado modelo Z40C13 (13% de cromo) no soporta los detergentes. Además la protección plástica no es apto a la lava jabón y corre el riesgo de deformarse si se coloca.*

*Desaconsejamos pues por estas razones limpiar estos modelos a la lava - vajilla*  
**PARA LA LIMPIEZA ES INDISPENSABLE LLEVAR GUANTES ANTICORTES. NO HACERLO CON LLEVA DE CORTE IMPORTANTES**

## DEUTSCHE

### DE NACHSTEHENDEN INSTRUKTIONEN SIND GENAU ZU LESEN UND ZU BEFOLGEN

#### TECHNISCHE DATEN

- Sockel aus Bucheholz (lebensmittelbeständig lackiert) Réf 703SF1
- Sockel aus lebensmittelbeständigem Kunststoff Réf 703SF1P
- Sockel aus rostfreiem Stahl Réf 703SX

#### HENUELTUNG

Die Form und der Wellenschliff des Messers erlauben einen einwandfreien Schnitt und verhindern das Zerquetschen des Brotes, selbst von frischem.  
Die schiebbar Anschlagachse erlaubt gleichmässige Schnittbreiten von 5-90 mm : Sie ist mit einem Sicherungsbügel ausgerüstet, am Ende der Achse, welcher ein Wegnehmen ohne Werkzeuge verhindert.

Um die Achse, welcher ein Wegnehmen ohne Werkzeuge verhindert.  
Um die Achse richtig einzusetzen, ist diese so zu drehen, dass der flache Teil der Achse gegen die Rändelmutter gerichtet ist.

Bevor das Messer mit dem Handgriff nach oben geschoben wird, um Brot zu schneiden, muss sich die Achse in der richtigen Stellung befinden. Dann kann ein Brot eingeschoben werden. Die Rändelmutter muss genügend angezogen werden, damit sich die Achse während der Benutzung nicht verschieben kann.

Der montierte Plastikschutz dient als Sicherheit während der Benutzung, wenn das Brot vorschriftsgemäss mit der linken Hand in paralleler Richtung zum Plexchutz/Messer gehalten wird, damit mit der Hand nicht unter dem Schutz hindurch bis zum Messer gegriffen werden kann. Wenn das Brot mit der Hand vorhalten und dann mit der Hand Richtung Messer geschoben wird, kann eine Schnittgefahr entstehen.

Wenn man beim Reststück des Brotes angekommen ist, darf das hintere Ende des Brotes nicht mehr mit der Hand zum Messer geschoben werden, sondern es ist mit dem nächsten zu Schneidenden Brot gegen das Messer zu schieben.

#### SICHERHEIT

**WIE FÜR ALLE HANDSCHNEIDE-APPARATE WIRD EINE MINIMALE WORSCHT BEI DER BENUTZUNG UND DER REINIGUNG VORAUSGESETZT, UM KEINE SCHNITTVERLETZUNGEN ZU RISKIEREN.**

-Der Brotschneider ist mit einem sehr scharfen Schneidmesser mit Wellenschliff ausgerüstet. Ein Kunststoffschutz schützt den Benutzer vor unbeabsichtigten Berührungen des Messers.

**DER SCHUTZ DARF WAHREND DER BENUTZUNG DES BROTSCHNEIDERS NIEMALS WEGGENOMMEN WERDEN.**

-Der fest montierte Schutz aus Kunststoff gewährleistet eine gute Sicherheit während der Benutzung des Brotschneiders.

-Das rostfreie Schutzblech hinten am Brotschneider verhindert den Kontakt mit dem Messer und erlaubt die Reinigung des Brotschneiders ohne Verletzungs-Risiko.

-Der rostfreie Schutzwinkel ; welcher unten am Sockel angebracht ist, verhindert den Kontakt des Wellenschliff-Messers während der Ruhstellung des Brotschneiders.

-4 Saugnapfe unten am Sockel gewährleisten eine ausgezeichnete Standfestigkeit. Sie sind regelmässig zu reinigen, da zum Beispiel Brosamen ihre Saugfähigkeit beeinträchtigen.

-Während zwei Benutzungen ist es empfehlenswert, die Anschlagachse bis zum Anschlag zurückschieben, damit die Rückseite des Messers abgedeckt wird und dadurch ein zusätzlicher Schutz vorhanden ist.

**JEDESMAL, WENN MÖGLICH WIRD DEN GEBRAUCH EINES HANDSCHUHEES ANTI-SCHNITTE FÜR DIE HAND EMPFEHLEN, DIE DAS BROT HÄLT**

#### REINIGUNG UND UNTERHALT

-Die 4 Saugnapfe unten am Sockel sind regelmässig zu reinigen, damit sie ihre Saugfähigkeit behalten. Ein unstabiler Brotschneider kann gefährlich sein.

-Der Sockel ist mit einem trockenen Tuch zu reinigen, das Gleiche gilt für den Plastikschutz.

**-Das Messer ist aus gehärtetem, rostfreiem Stahl Typ ZADC13 (13% Chrom) und verträgt keine Reinigungsmittel. Im weiteren ist der Plastikschutz nicht spülmaschinenfest ; er kann sich beim Spülen in der Maschine verformen. Wir raten aus diesen Gründen ab, die Brotschneider in der Spülmaschine zu reinigen.**

**BEI DER REINIGUNG SIND SCHNITTRESTE HANSCHUHE ANZUZIEHEN**

## ITALIANO

### LEGGERE CON ATTENZIONE E METTERE IN ATTO LE ISTRUZIONI

#### CARATTERISTICHE TECNICHE

- Zoccolo in legno (vernice alimentare) Réf.703SF1
- Zoccolo plastica alimentare Réf.SF 1P
- Zoccolo acciaio inossidabile Réf.703SX 18/10 (HACCP)
- Lama in acciaio inossidabile temprato.

#### UTILIZZAZIONE

La forma e l'affiancatura della lame permettono un taglio perfetto e vicino lo schiacciamento sul pane fresco. L'arresto regolabile permette dei tagli in fetta di 5 a 90 mm evitando qualche volta lo spreco. L'asse di arresto è fornito di un circlip alla sua estremità che rende il suo smontaggio impossibile senza attrezzo. Per una buona messa in atto del arresto, occorre girare questa fino a che la parte piatta del suo asse sia rispetto al bottone zigrinato di serraggio. Così quando si alza la lama per tagliare il pane, l'arresto regolabile è in buona posizione e si può venire a mettere in appoggio il pane sopra. Il serraggio del bottone deve essere sufficiente per ciò l'arresto non possa spostarsi durante l'utilizzo. Quando si arriva alla fine del pane, non tenere il tallone ma prendere il pane seguente per spingere il tallone. La protezione di plastica, fissata, garantisce una buona sicurezza in occasione dell'uso del taglio-pane: essendo il pane tenuto con la mano sinistra in una direzione parallela alla protezione/lama affinché non si possa toccare la lama passando la mano al di sotto della protezione. D'altra parte, se il pane è tenuto con la mano dietro e sciolto con la mano nella direzione della lama, può risultare un pericolo di taglio.

#### SICUREZZA

**COME PER TUTTI GLI APPARECCHI AFFILATI MANUALMENTE, RACCOMANDIAMO PER TAGLIARE IL PANE, UN MINIMO DI VIGILANZA PER UNA UTILIZZAZIONE E UN RIPULIMENTO SENZA RISCHI.**

L'apparecchio presenta molti vantaggi in paragone del semplice coltello o del classico tagliere.  
- Il tagliapano a una lama molto tagliente e una protezione in plastica fissa che attrae l'attenzione d'utilizzatore a prossimità della lama.

**NON TOGLIERE MAI QUESTA PROTEZIONE**

- L'arresto regolabile permette dei tagli in fetta di 5 a 90 mm
- La protezione plastica, fissa, permette una buona garanzia
- Il carter di protezione in acciaio inossidabile, dietro del tagliapano, evita il contatto con la lama e permette una pulizia senza rischi.
- Il carter di protezione laterale, parte la lama, protegge ogni contatto della mano con le denture della lama quando l'apparecchio è al riposo
- Quattro ventose assicurano una stabilità, ma devono essere pulite spesso per avere sempre una buona aderenza.
- Tra due servizi, e alla fermata dell'apparecchio, raccomandiamo di ripiegare l'arresto per nascondere l'indietro della lame e assicurare così una protezione supplementare.

**OGNI VOLTA CHE POSSIBILE RACCOMANDIAMO L'IMPIEGO DI UN GUANTO ANTI-TAGLI PER LA MANO CHE TIENE IL PANE**

#### PULIZIA E MANTENIMENTO

- Pulire regolarmente le ventose per una buona aderenza. Un tagliapano instabile può essere pericoloso.
- Lo zoccolo si pulisce con un straccio secco
- Zoccolo in acciaio inossidabile e plastica : la lama del tagliapano e costituita di acciaio temprato tipo 740C13 (13% di cromo) e non sopporta la lavatrice. Di più la protezione in plastica non è adatta alla lavatrice e può deformarsi.

**VISCONSIGLIAMO PER TUTTE QUESTE RAGIONI DI PULIRE QUESTO APPARECCHIO IN LAVATRICE.**

NOMENCLATURE DES PIÈCES DETACHEES COUPE PAN // NOMENCLATURE OF SPARE-PARTS // NOMENCLATURA DEI PEZZI DI RICAMBIO // NOMENCLATURA DE LOS REPUESTOS // LISTE DER EINZELTEILE DES BROTSCHNEIDERS

BUTEE REGLABLE, LAME INOX // WITH ADJUSTABLE THICKNESS, ST. STEEL BLADE // ARESTO REGOLABILE, LAMA ACCIAIO INOSSIDABILE // TROPEZADA REGLABLE, CUCHILLA ACERO INOXIDABLE // MIT REGULIERBARER ANSCHLAGACHSE

- 1 Bouton moleté / Knurled knob / Botone / Botón moleteado / Rändelschraube 723CP
- 2 Axe complet avec écrou et rondelles / Axis with ring / Asse completo con dado & rondella / Eje completo con tuerca / Kompl. Achse mit Schraube & Rondellen 733CP
- 3 Butée réglable complète avec axe / Complete stop with axis / Aresto regolabile completo con asse / Impulso ajustable completo / Kompl.verstellbare Anschlagachse 734CP
- 4 -Lame acier inox poignée bois / St. st. blade with wooden handle / Lama acc. inoss. maniglia legno / Cuchilla acero inox punado madera / Messer rostfreier Stahl mit Holzgriff -Lame acier inox poignée plasti noir / St. st. blade with plastic handle / lama acciaio inoss. maniglia plasti. nera / Cuchilla acero inox punado plastico negro / Messer rostfreier Stahl mit schwarz Kunststoff-Griff 716CP 717CP
- 5 Sécurité transparente / Plastic safety device / Sicurezza trasparente 753CP
- 6 Coupe-pain sans socle / bread slicer without base / Tagliapane senza zoccolo / Corte-pan sin zócalo / Brotschneider ohne Sockel 743CP
- 7 Circlip axe de butée / Circlip stop axis / Circlip asse di aresto Arandela de retención orienta de impulso / "Circlip" Anschlagachse 715CP
- 8 Poignée bois vernie / Varnished wooden handle / Maniglia legno Punado madera barnizado / Holzgriff Poignée plastique noire / Black plastic handle / Maniglia plastica negra Punado plástico negro / Schwarz Kunststoffgriff 720CP 721CP
- 9 Ventouse / Suction cup / Ventosa / Ventosa / Sauger 4049
- 10 Bague ventouse / Suction cup ring / Anelo ventosa / Anillo ventosa (Sauger) ring 4057
- 11 Pied complet bague+ventouse / Complete foot with suction cup / Base completa con ventosa + anello / Pie compl. con ventosa anilla /Komplett Fuß mit Ring+ Sauger 754CP

NOTE IMPORTANTE / IMPORTANT NOTE / NOTIA IMPORTANTE / WICHTIGER VERMEREK

Une coupeure, de nos jours, c'est grave : arête de travail, infirmité, problèmes liés au sang, etc... Ce coupe-pain est équipé d'une lame très tranchante. Nous recommandons vivement à tout utilisateur l'usage de nos GANTS ANTI-COUPURES. Textile souple à base de Kevlar, amidestre, taille 7 ou 9, Réf. GANT107 ou GANT109

A cut, nowadays, it is serious: stop of work, infirmity, problems related to blood, etc... This cut-bread is equipped with a very sharp blade. We highly recommend to any user the use of our ANTI GLOVES Flexible textile containing Kevlar, amidestre, size 7 or 9, ref. GANT107 or GANT109

Un taglio, al giorno d'oggi, è grave: assenza del lavoro, infermità, problemi collegati con il sangue, ecc... Questo taglio-pane è fornito di una lama molto affilata. Raccomandiamo vivamente a qualsiasi utente l'impiego dei nostri GUANTI ANTI-TAGLI. Tessile flessibile a base di Kevlar, amidestre, taglia 7 o 9, Réf. GANT107 o GANT109

Un corte, hoy día, es grave: paro de trabajo, enfermedad, problemas vinculados a la sangre, etc... Este corte-pan se equipa de una cuchilla muy aguda. Recomendamos vivamente a todo usuario el uso de nuestros GUANTES ANTICORTES. Industria textil flexible a base de Kevlar, amidestre, tamaño 7 o 9, Ref. GANT107 y GANT109

Ein Schnitt heute ist es ernst: Arbeitsarrest, Gebrechen, Probleme, die mit dem Blut zusammenhängen, usw... diese Schüssel-Brot wird mit einer sehr scharfen Klinge ausgestattet. Wir empfehlen sehr jedem Benutzer den HANDSCHUHE ANTI-SCHNITTE. Flexibles Textil aus amidestre Kevlar schneidet 7 oder 9, Réf. GANT107 oder GANT109

